

Château de la Gardine Châteauneuf du Pape Rouge & Blanc Tradition

Rouge
&
Blanc

*Tradition ROUGE : Grenache
Mourvèdre Syrah Muscardin
Tradition BLANC : Roussanne
Grenache blanc Clairette
Bourboulenc*

2 x 75 cl

Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité.

Les cépages rouges se situent sur quatre types de sols : les "galets roulés", apportant du corps et de la structure; les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité; Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.

Vinification



Vin ROUGE: Tris rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Elevage : En Cuves et barriques de 2 à 6 vins (de 9 à 14 mois)

Vin BLANC : Vendanges manuelles, en caissettes. Vinification traditionnelle, premier débouillage à froid puis fermentation alcoolique à basse température en cuve (70%) et barriques (30%).

Elevage : Cuves et barriques (fûts de chêne, 225 litres).

Notes de dégustation



Un vin ROUGE très concentré, d'un rouge pourpre aux reflets violet. Un nez éclatant de fruits noirs, d'épices exotiques, torrèfaction, effluves de cacao. Le mariage de la puissance du réglisse noir à la finesse de la violette est parfaitement exprimé. Les tanins soyeux dominent par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.

Un vin BLANC à la couleur jaune pâle frangée de vert. Un nez très expressif avec des notes florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil.

Une bouche ronde et aromatique, avec une finale éclatante de fraîcheur et une amplitude ronde.

Servir



Température de service vin rouge : 18°C

Température de service vin blanc : frais, non glacé, à environ 10°C.

Potentiel de vieillissement



Dans la jeunesse, ce vin rouge vous procurera toute la fraîcheur et l'exubérance des fruits et des tanins puissants. Avec l'âge, ce vin s'assagira pour évoluer vers des tanins plus fondus et des parfums de cuir, sous-bois et réglisse. Si vous avez de la patience, ce vin pourra attendre 10 à 15 ans sans difficultés.

Accords



Vin rouge qui s'accordera parfaitement sur une viande rouge saignante ou des viandes mitonnées riches et puissants tel une daube à la provençale, le temps fera de lui le compagnon de charme pour les gibiers à plume, civets et fromages de haut goût.

Vin blanc : A l'apéritif et tout au long du repas sur des poissons à chair raffinée, non iodée type filet de St Pierre, bar, lotte ... Les viandes blanches, volailles à la crème, poêlée de champignons.

Sublime les fromages de chèvre affinés.



